

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты
наливок и настоек

SHOUT
SHARE IT



Annotation

Эта книга с рецептами наливок и настоек особенно актуальна для тех, кто хочет легко и быстро получить крепкие алкогольные напитки в домашних условиях. Их готовят как с применением водки и спирта, так и без них, используя для брожения только сахар. Наливки и настойки прекрасно сохраняют аромат плодов, из которых они приготовлены.

- С. П. Кашин



- Изготовление наливок



- Яблочная наливка

- Старинная яблочная наливка

- Вишневая наливка

- Наливка из вяленой вишни

- Польская вишневка

- Французская вишневка

- Старомосковская вишневка

- Абрикосовая наливка

- Наливка из персиковых косточек

- Наливка из чернослива

- Терновая наливка

- Клубничная наливка

- Наливка из крыжовника

- Наливка из крыжовника и малины

- Малиновая наливка

- Ежевичная наливка

- Наливка из черной смородины

- Наливка из красной смородины

- Наливка из красной смородины и лепестков роз

- Рябиновая наливка

- Черемуховая наливка

- Брусничная наливка

- Лимонная наливка

- Наливка из дыни

- Фруктово-ягодная наливка

- Ягодная наливка с пряностями

- Ореховая наливка

- Наливка из скорлупы грецких орехов

- Мятная наливка

- Изготовление настоек

-
- Настойка из листьев черной смородины
- Клубничная настойка
- Настойка из ежевики
- Настойка из красной смородины
- Настойка из крыжовника
- Брусничная настойка
- Настойка из брусники с вишней
- Вишневая настойка
- Рябиновая настойка
- Сливовая настойка
- Абрикосовая настойка
- Яблочная настойка с медом
- Настойка из груш, изюма и смородиновых листьев
- Морковная настойка
- Настойка из грецких орехов
- Настойка из перегородок грецких орехов
- Настойка из шиповника
- Настойка из лепестков роз
- Настойка из цветков акации
- Настойка из цветков лоха
- Настойка из листьев барбариса
- Настойка из женьшеня
- Березовая настойка с прополисом
- Настойка из березовых почек
- Настойка из кардамона
- Настойка из корня хрена
- Настойка из календулы и мяты
- Полынная настойка
- Анисовая настойка
- Настойка из корицы и гвоздики
- Боцманская настойка
- Жгучая настойка
- Полярная настойка
- Целебная настойка с прополисом
- Южная настойка
- Тонизирующая настойка
- Душистая настойка
- Можжевельниковая настойка с чесноком
- Перцовка
- Ерофеич
- Спотыкач
- Спотыкач из черной смородины

С. П. Кашин

Лучшие рецепты наливок и настоек

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес
(www.litres.ru)

Изготовление наливок

Главное отличие наливки от вина заключается в том, что готовят ее без дрожжей, но с обязательным добавлением водки или спирта.

Для наливок годятся только спелые ягоды и фрукты, при этом совершенно неважно, будут ли они целыми или слегка помятыми. Сначала их очищают от плодоножек, листочков и прочей зелени, затем моют и просушивают. Яблоки и другие крупные плоды необходимо порезать так, чтобы они проходили в горлышко бутылки. Подготовленные плоды помещают в стеклянную бутылку или стеклянный баллон на 70 % и заливают водкой до горлышка, после чего накрывают салфеткой из плотной ткани, перевязывают и ставят на солнце.

Каждые 3–4 дня емкость энергично встряхивают. Время готовности наливки всякий раз определяется индивидуально и зависит, например, от степени зрелости ягод и соотношения их количества к количеству водки. Как правило, если зрелые ягоды залиты водкой на высоту не более 2 пальцев, наливка готова уже через 1,5 месяца. В других случаях срок ее созревания колеблется от 2 до 3 месяцев.

Готовую наливку фильтруют. Для этого стеклянную воронку выстилают хлопчатобумажной тканью или бумагой. Чтобы крепость напитка соответствовала средней крепости виноградного вина, наливку можно разбавить водой в соотношении 3: 1. Затем в нее добавляют сахар из расчета 200 г на 1 л напитка. Его насыпают в эмалированную кастрюлю, добавляют немного воды, чтобы сахар растаял, и ставят на огонь. Когда сироп закипит, в него заливают наливку и нагревают почти до кипения. Как только на поверхности начнут появляться первые пузырьки, наливку снимают с огня, переливают в стеклянную емкость и остужают. Затем ее разливают по бутылкам и укупоривают. Наливка полностью готова к употреблению, а ограничения срока хранения у нее нет.

Самый вкусный напиток традиционно получается из вишни, сливы, рябины, малины, красной и черной смородины, а также из морозики и брусники, ставших, к сожалению, экзотическими.

Технология изготовления наливки из некоторых плодов и ягод имеет некоторые особенности. Так, например, рябину собирают поздней осенью, после первых морозов, поэтому поставить ее на солнце вряд ли получится. В этом случае емкость с ягодой, залитой водкой, ставят в самое теплое помещение в доме, лучше всего на кухню. Причем место для нее следует

выбрать как можно выше, то есть там, где воздух теплее. В таких условиях наливка будет готова через 3 месяца.

Плоды можно заливать не только водкой, но и спиртом. В этом случае емкость полностью заполняют ягодами, затем 65 % заливают водкой, а 35 % – спиртом. Делать это надо аккуратно, чтобы водка не перемешивалась со спиртом. Затем будущую наливку ставят на солнце, а через 3–4 месяца сливают, фильтруя через марлю. В результате получается довольно крепкий напиток. При желании его можно сделать менее крепким, для этого оставшиеся ягоды засыпают сахаром (2:1) и ставят на солнце. Когда он полностью растворится, сок сливают и процеживают, а ягоды вновь засыпают сахаром. И так до тех пор, пока ягоды не отдадут весь сок – это можно определить по их сморщенному виду. Полученным соком разбавляют первоначальную крепкую настойку до нужной крепости.

Если по описанной технологии приготовить наливку из клубники, она будет готова уже через 1 месяц, а из земляники – через 1 сутки. Из вишни, черной смородины и малины можно приготовить скороспелые наливки. Для этого потребуются керамический глазурованный горшок и русская печь. Однако с тем же результатом можно использовать эмалированную кастрюлю и духовку.

Ягоды кладут в кастрюлю, заливают доверху водкой, накрывают плотной бумагой, обвязывают и ставят в выключенную духовку, предварительно разогретую до 100–120 °С (если времени остывания не хватит, ее можно нагреть еще раз). Когда ягоды упрут, то есть приобретут бурый цвет, а у вишен при легком надавливании будут вылетать косточки, ягоды откидывают на дуршлаг и дают соку стечь. Дуршлаг можно слегка встряхивать (не повреждая ягод). В сок добавляют сахар из расчета 100–300 г на 1 л. Когда наливка остынет, она готова к употреблению. Из оставшихся ягод можно отжать сок с помощью соковыжималки и смешать с наливкой. Такой напиток будет еще более ароматным.

Существует еще один способ изготовления скороспелой наливки. Клубнику, малину или землянику раскладывают по бутылкам из-под шампанского и плотно укупоривают. Затем их помещают в таз с холодной водой, а тот, в свою очередь, ставят на огонь, воду доводят до кипения и на медленном огне кипятят в течение 1,5 часа. После этого огонь выключают и дают бутылкам остыть, не вынимая их. Потом их откупоривают, осторожно сливают сок, процеживают его и смешивают с водкой и сахаром: на 1 л сока 100–300 г сахара и 200–400 мл водки. Напиток разливают по бутылкам, укупоривают и оставляют при комнатной температуре на 1 сутки.

Яблочная наливка

Ингредиенты

10 кг яблок, 2 кг сахара, 1 л водки, 1 л воды.

Способ приготовления

Яблоки очищают от плодоножек, помещают в деревянную бочку, заливают водкой, добавляют сахар, растворенный в холодной кипяченой воде, и ставят в погреб. Через 1,5–2 месяца наливку сливают, процеживают и разливают по бутылкам.

Старинная яблочная наливка

Ингредиенты

2 л яблочного сока, 2 кг сахара, 1 л водки, 4–5 л воды.

Способ приготовления

Из кислых и сладких яблок выжимают по 1 л сока. Затем их смешивают и переливают в деревянный бочонок. Сахар растворяют в воде, ставят на огонь, доводят до кипения, затем огонь убавляют и на медленном огне варят сироп до загустения (примерно 1 час). Готовый сироп переливают в деревянную емкость, остужают до температуры 35–40 °С и вместе с водкой выливают в бочонок с яблочным соком, который плотно укупоривают и на 1 неделю ставят в погреб или холодильник. Через 1 неделю бочонок накрывают крышкой, заливают смолой и опускают в погреб на 3 месяца.

Вишневая наливка

Ингредиенты

3 кг вишни, 1 кг сахара, 1 л водки.

Способ приготовления

Вишню насыпают в стеклянную банку, засыпают сахаром, завязывают марлей и ставят на солнце. Через 1,5 месяца сок сливают, разливают по бутылкам, укупоривают и ставят на хранение в холодильник или погреб. Оставшуюся в банке вишню заливают водкой, накрывают крышкой и оставляют при комнатной температуре на 2 месяца. Затем наливку сливают, процеживают, смешивают ее с соком, разливают по бутылкам, укупоривают и оставляют для созревания на 6 месяцев.

Наливка из вяленой вишни

Вишню подвяливают на солнце, а затем насыпают в стеклянную банку так, чтобы она плотно улеглась. Для этого ее надо несколько раз энергично встряхнуть. Вишню заливают водкой до горлышка и настаивают на солнце 2 недели. Затем наливку сливают и процеживают. Вишню вновь заливают водкой и оставляют на солнце на 2 недели. То же самое повторяют еще раз, но наливку настаивают уже в течение 2 месяцев. В завершение все 3 партии наливки смешивают, добавляют сахар, разливают по бутылкам и укупоривают.

Польская вишневка

Ингредиенты

1 кг вишни (без косточек), 1 стакан водки, 800 г сахара.

Способ приготовления

Вишни плотно насыпают в стеклянную банку, пересыпают сахаром и оставляют на 2–3 дня. Затем заливают водкой, завязывают марлей и ставят в теплое место. Через 1,5–2 месяца наливку сливают, процеживают, разливают по бутылкам и укупоривают.

Французская вишневка

Из вишни аккуратно удаляют косточки, оставив плодоножки, подрезанные до 1 см. Стекланные банки с закручивающимися крышками стерилизуют и укладывают в них вишни.

Банки закрывают крышками и опускают на несколько минут в кипящую воду. Затем банки вынимают из воды и дают им остыть.

Вишню заливают водкой, добавляют по вкусу сахар, корицу, гвоздику или лимонную или апельсиновую цедру. Банки вновь закрывают, хорошо встряхивают, чтобы сахар растворился, и оставляют в теплом месте на 3 месяца.

Старомосковская вишневка

Вишни с косточками толкут, заливают водкой и дают настояться. Затем сливают сок, заливают им новую порцию вишен (целых) и ставят на солнце. На 2-й месяц наливку пробуют: если при переливании она пристаёт к стеклу рюмки, как сироп, напиток готов. Однако, чем дольше наливка настаивается на вишнях, тем она вкуснее. В готовый напиток можно добавить сахар по вкусу.

Абрикосовая наливка

Абрикосы нарезают на четвертинки, ядра извлекают из косточек и измельчают. Плоды и ядра помещают в банку на 75 % от ее объема, заливают водкой, добавляют несколько соцветий гвоздики и щепотку толченой корицы, после чего завязывают марлей и ставят на солнце на 15–20 дней. Ежедневно банку встряхивают. Готовую наливку сливают, процеживают, добавляют по вкусу сахар, разливают по бутылкам и укупоривают.

Оставшиеся абрикосы пересыпают сахаром или смешивают с медом в соотношении 1: 1. Емкость плотно укупоривают и оставляют на 1 год в погребе или холодильнике. После этого наливку сливают, процеживают и разливают по бутылкам. Получается густой легкий напиток с приятным ароматом.

Наливка из персиковых косточек

Ингредиенты

1 литровая банка персиковых косточек, 400 г сахара, 1 ¹/₂ л водки, 250 мл воды.

Способ приготовления

Косточки измельчают, заливают водкой и ставят на 1 месяц на солнце. Из сахара и воды варят густой сироп. Наливку сливают, смешивают с горячим сахарным сиропом, процеживают и разливают по бутылкам.

Сливы без косточек укладывают в банку на 0,8 объема и заливают водкой так, чтобы она покрывала плоды. Банку ставят в темное место на 1 месяц. В течение этого периода будущую наливку 4 раза проветривают.

Для этого ее сливают и вновь заливают в банку. После этого наливку сливают, процеживают, добавляют в нее сахар (1 стакан на 1 л). Затем наливке дают отстояться. Через 1 неделю ее процеживают и разливают по бутылкам.

Наливка из чернослива

Чернослив без косточек режут на четвертинки, укладывают в банку, заливают 70 %-ным спиртом и водкой ($\frac{1}{2}$ л спирта и 2 л водки на 600 г чернослива) и оставляют для настаивания на 1,5 месяца.

Один раз в 3–4 дня банку хорошо встряхивают. Затем наливку сливают, процеживают, разливают по бутылкам и укупоривают.

Оставшийся чернослив заливают водой (ее количество должно равняться слитой наливке) и настаивают в течение 3 дней.

Затем настой сливают, смешивают с ранее слитой наливкой и дают настояться. После этого ее процеживают, смешивают с сахаром (по вкусу), разливают по бутылкам и укупоривают.

Терновая наливка

Ингредиенты

2 ¹/₂ кг терна, 1,2 кг сахара, 2,2 л водки.

Способ приготовления

Терн без косточек выкладывают в стеклянную банку, пересыпая сахаром, обвязывают марлей и ставят на солнце на 1,5 месяца. После того как терн перебродит, в него заливают 1 стакан водки и настаивают в течение 4 месяцев. Затем наливку сливают в эмалированную емкость, процеживают, смешивают с оставшейся водкой и доводят до кипения.

Когда наливка остынет, ее разливают по бутылкам, укупоривают, заливают воском или парафином, ставят в ящик с песком и оставляют для созревания в сухом прохладном месте на 6 месяцев.

Клубничная наливка

Ингредиенты

1 кг клубники, 500 г сахара, 1 л водки.

Способ приготовления

Клубнику помещают в стеклянную банку, заливают водкой, завязывают марлей и ставят на солнце на 1 месяц. Готовую наливку сливают, разливают по бутылкам и укупоривают. Оставшиеся в банке ягоды засыпают сахаром и снова ставят на солнце.

Когда он полностью растворится, сок сливают, а ягоды вновь засыпают сахаром. Так делают до тех пор, пока клубника не отдаст весь сок, а ягоды не сморщатся. Слитый сладкий сок можно смешать с первой наливкой, а можно подавать самостоятельно в качестве ликера.

Точно так же готовят наливку из земляники, только на солнце ягоду настаивают всего 1 сутки.

Наливка из крыжовника

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 3 стакана водки, 3 стакана яблочного или айвового вина (18–20 % об.), 300 г сахара.

Способ приготовления

Крыжовник без плодоножек укладывают в стеклянную банку, заливают водкой и настаивают в течение 2 недель. Затем наливку сливают, а крыжовник заливают вином и оставляют на 2 недели.

Потом наливку сливают, нагревают (но не кипятят), добавляют сахар и перемешивают до полного его растворения.

Обе партии наливки смешивают и настаивают в течение 1 недели. Затем наливку процеживают, разливают по бутылкам и укупоривают.

Наливка из крыжовника и малины

Половину стеклянной банки заполняют крыжовником и заливают 70 %-ным спиртом так, чтобы полностью закрыть ягоды. Затем завязывают марлей и настаивают в течение 1 месяца.

После этого добавляют малину (200 г на 1 кг крыжовника) и оставляют еще на 7–8 дней. Потом наливку сливают, отстаивают, снимают с осадка, по вкусу добавляют сахар и разливают по бутылкам.

Малиновая наливка

Ингредиенты

4 кг малины, 300 г сахара, 1,2 л водки, 1 ¹/₂ стакана воды.

Способ приготовления

Малину заливают водкой и ставят на солнце. Через 3 дня наливку сливают и тонкой струйкой, постоянно помешивая, вводят в горячий сахарный сироп. Остывшую наливку процеживают через ватно-марлевый фильтр, выливают в бутылку ниже горлышка и оставляют в теплом помещении. Через несколько недель наливку снимают с осадка и разливают по бутылкам.

Ежевичная наливка

Ингредиенты

7 кг ежевики, 2 ¹/₂ кг сахара.

Способ приготовления

Ежевику укладывают в бутыл, пересыпая сахаром. Горлышко завязывают марлей и на 1 неделю ставят на солнце. Каждый день бутыл с содержимым энергично встряхивают. Как только начнется брожение, на нее устанавливают водяной затвор и ставят в темное место на 1–1,5 месяца. Выбродившую наливку процеживают, при желании добавляют сахар (50 г на 1 л) и спирт (по вкусу), разливают в бутылки, укупоривают и хранят в темном прохладном помещении.

Наливка из черной смородины

Ингредиенты

3 кг черной смородины, 1 кг сахара, 1 стакан 70 %-ного спирта.

Способ приготовления

Смородину без плодоножек укладывают в стеклянную банку, пересыпая сахаром, и оставляют на солнце на 3–4 дня, встряхивая по несколько раз в день. Как только начнется брожение, устанавливают водяной затвор и ставят емкость в темное место. Если его нет, на банку надевают полиэтиленовый мешок, закрепляя его вокруг горлышка резинкой.

Примерно через 1,5 месяца, когда брожение прекратится, наливку сливают, процеживают, добавляют спирт, разливают по бутылкам и укупоривают.

Наливка из красной смородины

Смородину засыпают в эмалированную емкость, заливают столовым вином (лучше домашним) и ставят в духовку, разогретую до 110–120 °С, на 14–15 часов. Если не получается нагреть смородину за 1 день, можно делать это в течение 2 дней по 7 часов. Готовую наливку сливают, остужают, добавляют сахар и разливают по бутылкам.

Наливка из красной смородины и лепестков роз

Ингредиенты

5 кг красной смородины, 200 розовых лепестков, 4 кг сахара.

Способ приготовления

Очищенную от плодоножек смородину и лепестки роз слоями укладывают в стеклянную банку и пересыпают сахаром. Затем завязывают горлышко марлей и ставят на солнце. Через 1 месяц наливку сливают, процеживают и разливают по бутылкам.

Рябиновая наливка

Ингредиенты

5 кг рябины, 4 кг сахара, 1 л водки.

Способ приготовления

Прихваченную морозом рябину промывают под струей горячей воды, укладывают в стеклянную банку, засыпают сахаром, завязывают горлышко марлей и ставят на 1,5 месяца в теплое помещение. В выбродившую наливку добавляют водку и настаивают в течение 3 месяцев. Готовый напиток процеживают и разливают по бутылкам.

Черемуховая наливка

Спелые ягоды черемухи сначала подвяливают на солнце в течение 3 дней, а затем в негорячей духовке. Вяленую черемуху толкут деревянным пестом в эмалированной кастрюле, выкладывают в стеклянную бутыл до горлышка, заливают водкой и настаивают в течение 1,5 месяца. Готовую наливку сливают, добавляют по вкусу сахар и разливают по бутылкам.

Брусничная наливка

Весной заливают верхушки полыни водкой (7–10 г на 1 л водки) и оставляют настаиваться до осени. Осенью собирают бруснику, насыпают ее в банку (на треть объема), в банку доверху наливают слитую полынную водку и настаивают при комнатной температуре в течение 1,5–2 месяцев. Готовую наливку сливают, процеживают, добавляют по вкусу сахар и разливают по бутылкам.

Лимонная наливка

Ингредиенты

300 г лимонной цедры, 300 г сахара, 1 л водки, 2 $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Способ приготовления

Цедру заливают водкой и ставят в темное и теплое место на 2–3 месяца. Затем наливку сливают, процеживают, смешивают с горячим сахарным сиропом.

Когда жидкость остынет, ее процеживают через ватно-марлевый фильтр, выливают в бутыл ниже горлышка и ставят для созревания в теплое помещение на несколько недель. Готовую наливку снимают с осадка и разливают по бутылкам.

Наливка из дыни

Дыню очищают от кожуры, удаляют семечки, режут на маленькие кусочки, заливают водкой и настаивают в течение 14–16 дней. Затем наливку сливают, по вкусу добавляют сахар и разливают по бутылкам.

Фруктово-ягодная наливка

Ингредиенты

1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2 $\frac{1}{2}$ кг сахара, 5 л водки.

Способ приготовления

По мере созревания ягод в 3-литровую банку насыпают сначала клубнику, пересыпав ее $\frac{1}{2}$ кг сахара, затем абрикосы (не перемешивая), засыпав таким же количеством сахара, далее точно так же малину, вишню и черную смородину, всякий раз пересыпая их сахаром.

Как только в банку засыпают клубнику, её сразу же ставят на солнце, перевязав горлышко марлей.

После того как в банку насыпают черную смородину, ее держат на солнце в течение 2 недель. Затем содержимое заливают водкой (1 л на 1 кг ягод), закрывают крышкой и ставят в холодильник. Через 1 месяц наливку сливают, процеживают, разливают по бутылкам, укупоривают и оставляют для созревания на 3–4 месяца.

Ягодная наливка с пряностями

Ингредиенты

2 $\frac{1}{2}$ кг вишни, 1,2 кг красной смородины, 1,2 кг малины, 2 стакана водки (на 2 стакана сока), $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы (на 2 $\frac{1}{2}$ кг смеси), 200 г сахара (на 2 стакана сока с водкой), $\frac{1}{2}$ чайной ложки гвоздики (на 2 $\frac{1}{2}$ кг смеси).

Способ приготовления

Вишню без косточек, красную смородину и малину разминают деревянным пестом в эмалированной емкости, дают постоять 6–7 часов, отделяют сок и смешивают его с водкой и сахаром. После того как сахар растворится, добавляют пряности, все хорошо перемешивают и переливают в стеклянную бутылку, которую затем укупоривают и держат на солнце 1,5 месяца, ежедневно взбалтывая по несколько раз. Готовую наливку сливают, процеживают, разливают по бутылкам и хранят в прохладном помещении.

Ореховая наливка

Ингредиенты

3 ядра грецких орехов (незрелых), 300 г сахара, 1 л водки.

Способ приготовления

Орехи вместе с тонкой кожурой заливают водкой и настаивают в закрытой емкости в течение 1 месяца. Когда настой станет темно-коричневым, его сливают, а орехи засыпают сахаром и оставляют до тех пор, пока он полностью не растворится. Тогда сладкий настой сливают, соединяют с несладким, хорошо перемешивают и разливают по бутылкам.

Наливка из скорлупы грецких орехов

3-литровую стеклянную банку заполняют скорлупой на 75 % от объема, заливают доверху водкой и оставляют для настаивания на 2–3 месяца. Затем наливку сливают, процеживают, по вкусу добавляют сахар и разливают по бутылкам.

Мятная наливка

Ингредиенты

50 г зелени мяты, 400 г сахара, 1 л водки, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Мяту заливают водкой и оставляют для настаивания на 1–1,5 месяца.

Затем наливку сливают, процеживают, смешивают с сахарным сиропом и выливают в бутылку, которую ставят в теплое помещение.

Через несколько недель наливку снимают с осадка и разливают по бутылкам.

Изготовление настоек

Основным компонентом настоек является водка, на которой настаивают самые разнообразные плоды, косточки и орехи, а также пряности, ароматные и целебные травы. Причем сырье для приготовления того или иного напитка может быть как свежим, так и сушеным.

Процесс настаивания продолжается до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества, содержащиеся в плодах и растениях, не перейдут в спирт. В зависимости от сырья продолжительность настаивания может составлять от 2 до 6 недель. Однако повышение температуры до 50–60 °С может значительно сократить этот период – от 7 до 10 дней. Если сравнивать настойки с наливками, они более крепкие и менее сладкие. Как правило, они содержат до 30 % сахара, а их крепость составляет 40–45 % об.

Настойки представляют собой не только приятный алкогольный напиток, отвечающий самым разнообразным вкусам, но и целебный эликсир, повышающий защитные силы организма.

Для хранения настоек лучше всего использовать плотно закупоренные бутылки из темного стекла.

Настойка из листьев черной смородины

Для этой настойки листья собирают в сухую погоду весной, когда они только распустились. Если весной это сделать не удалось, их можно собрать и в начале лета. Вместе с листьями собирают еще не распустившиеся почки.

Листья и почки кладут в дуршлаг и споласкивают под холодной проточной водой. Затем выкладывают на полотенце и дают обсохнуть.

Подготовленные таким образом почки и листья плотно укладывают в бутылки почти до самого верха, заливают водкой, закупоривают и ставят в теплое помещение для настаивания на 1 сутки.

Затем настойку процеживают через ватно-марлевый фильтр (не отжимая его) и разливают по бутылкам. Напиток получается очень ароматным с запахом свежих смородиновых листьев.

Точно таким же образом можно приготовить настойки, используя листья мяты, полыни и других ароматических растений.

Клубничная настойка

Ингредиенты

3 столовые ложки водки (на 1 бутылку), 1 кг клубники, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления

Клубнику слоями выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый из них сахаром, накрывают крышкой и ставят на 3 дня на холод. Затем сливают образовавшийся сок, процеживают его через льняную ткань и разливают по бутылкам из-под шампанского (до горлышка), добавляя в каждую водку.

Бутылки укупоривают пробками, обвязывают проволокой и заливают воском или парафином, после чего хранят в ящике с песком горлышком вниз.

Настойка из ежевики

Ингредиенты

2 л спиртованного сока из 2 $\frac{1}{2}$ кг ежевики, 1,4 л 66 %-ного сахарного сиропа, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Ежевичный спиртованный сок смешивают с сахарным сиропом, добавляют ванилин и лимонную кислоту. В итоге получают ароматный кисло-сладкий напиток темно-красного цвета с кислотностью не более 0,4 г на 100 мл и крепостью не более 20 % об.

Настойка из красной смородины

Ингредиенты

2 стакана водки, 1 стакан красной смородины.

Способ приготовления

Ягоды заливают водкой и настаивают в течение 1 месяца при комнатной температуре. Затем полученную настойку сцеживают и разливают по бутылкам.

Бутыль заполняют смородиновыми почками наполовину и полностью заливают их водкой. Горлышко завязывают марлей и ставят на солнце на 1,5 месяца. Потом настойку сливают, процеживают, дают отстояться в течение нескольких дней и, если появился осадок, процеживают еще раз.

Напиток разливают по бутылкам, укупоривают и оставляют на хранение в сухом прохладном месте. Вкус настойки зависит от срока хранения: чем он больше, тем она вкуснее.

Настойка из крыжовника

Рецепт 1

Ингредиенты

2 л водки, 1 ¹/₂ кг крыжовника, 2 стакана сахара, 4 л воды.

Способ приготовления

Крыжовник засыпают в бутыль, заливают водкой и водой и выдерживают на солнце, при ежедневном встряхивании, до тех пор, пока крыжовник не всплывет на поверхность (приблизительно 2 недели). Потом настойку сливают, процеживают и добавляют сахар. Затем жидкость переливают в другую бутыль и ставят сначала на солнце (1 день), а затем на холод (10 дней). После этого настойку фильтруют, разливают по бутылкам из-под шампанского, укупоривают и обвязывают пробки проволокой. На 3 недели бутылки опускают в погреб, где их хранят в ящике с песком горлышком вниз.

Рецепт 2

Ингредиенты

2 л водки, 2 кг крыжовника, 3 ломтика ржаного хлеба, 5 столовых ложек варенья (любого, густого).

Способ приготовления

Ломтики хлеба намазывают вареньем, слегка подсушивают в разогретой духовке и кладут в бутыль с крыжовником.

Затем заливают водкой, укупоривают и настаивают в темном и прохладном месте.

Через 3,5–4 месяца настойку сливают, процеживают и разливают по бутылкам.

Брусничная настойка

Ингредиенты

1 л водки, 2 кг брусники, 1 стакан клюквенного сока, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Бруснику заливают водкой и настаивают в течение 2 месяцев в теплом помещении.

Готовую настойку сливают, процеживают, соединяют с клюквенным соком и сахарным сиропом, перемешивают и разливают по бутылкам.

Настойка из брусники с вишней

Ингредиенты

2 л водки, 150 мл коньяка, 4 кг брусники, 5 кг вишни, 2 $\frac{1}{2}$ л 66 %-ного сахарного сиропа, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной кислоты.

Способ приготовления

Свежие ягоды заливают водкой и коньяком и настаивают 3–4 недели. Затем настойку сцеживают, смешивают с сахарным сиропом и добавляют лимонную кислоту, чтобы в итоге получился напиток с кислотностью $\frac{1}{2}$ г на 100 мл.

Готовая настойка имеет красивый коричневый цвет, кисло-сладкий с горчинкой вкус.

Вишневая настойка

Ингредиенты

2 стакана водки, 3 стакана вишни, 2 столовые ложки меда.

Способ приготовления

Вишню и мед заливают водкой и настаивают. Через 4–5 дней настойку сливают, процеживают и разливают по бутылкам.

Рябиновая настойка

Рецепт 1

Ягоды собирают после первых осенних заморозков, сортируют, очищают от плодоножек, моют, просушивают и помещают в бутыл на 70 % от объема. Затем доверху заливают водкой (лучше коньяком), укупоривают и ставят в темное место на 3–4 недели. Готовность настойки можно определить по сильному аромату и темно-коричневому цвету. Настойку сливают, процеживают и разливают по бутылкам (необязательно из темного стекла). Этот напиток уже готов к употреблению. Однако его вкус можно улучшить. Для этого оставшиеся ягоды вновь заливают таким же количеством водки или коньяка и настаивают в течение 3–4 недель, после чего жидкость аккуратно сливают, процеживают и смешивают с первой партией.

Рецепт 2

Рябину высыпают на противень, выстеленный пергаментной бумагой, и высушивают в разогретой духовке. При этом внимательно следят, чтобы ягоды не подгорели.

Подготовленную таким образом рябину засыпают в бутыл на треть объема и доверху заливают водкой, после чего ставят в теплое и темное место на 3 недели. Готовую настойку сливают, процеживают и разливают по бутылкам. В каждую из них насыпают немного ванильного сахара, встряхивают, чтобы он растворился, и укупоривают.

Сливовая настойка

Стеклянную банку заполняют сливами (почти доверху), заливают водкой, укупоривают и ставят для настаивания в темное место.

Через 1,5 месяца настойку сливают, а сливу засыпают сахаром (до верха банки) и настаивают в течение 2 недель. Затем сироп сливают, смешивают со слитой ранее настойкой, разливают по бутылкам и оставляют для созревания на 6 месяцев.

Абрикосовая настойка

Рецепт 1

Ингредиенты

1 л водки, 2 кг абрикосов, 1 стакан сахара, 6–7 гвоздичек, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Абрикосы без косточек нарезают четвертинками, ядра вынимают из косточек и толкут в ступке. Все ингредиенты смешивают, заливают водкой и оставляют для настаивания на 1 месяц. Готовую настойку аккуратно фильтруют, разливают по бутылкам и ставят на хранение в темное и прохладное место.

Рецепт 2

Ингредиенты

1 $\frac{1}{2}$ стакана водки, стакан абрикосового сока.

Способ приготовления

Сок смешивают с водкой и настаивают в течение 1 месяца в прохладном месте.

Затем настойку фильтруют через ватно-марлевый фильтр и разливают по бутылкам.

Яблочная настойка с медом

Ингредиенты

2 л водки, 2 кг яблок, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки меда, 2 л воды.

Способ приготовления

Яблоки очищают от плодоножек и сердцевин, нарезают на четвертинки, заливают водкой и настаивают в течение 7–10 дней. Затем настойку сцеживают, добавляют сахар, мед и воду.

В результате получится кисло-сладкая настойка крепостью 20–25 % об., сахаристостью 3 г на 100 мг и кислотностью 0,23 г на 100 мл, красивого золотисто-желтого цвета и с приятным яблочно-медовым ароматом.

Настойка из груш, изюма и смородиновых листьев

Ингредиенты

2 л водки, 100 г груш (сушеных), 100 г изюма, 100 г смородиновых листьев.

Способ приготовления

Молодые листья смородины, изюм и груши заливают водкой и настаивают в темном месте, ежедневно встряхивая. Готовую настойку аккуратно сливают, фильтруют и разливают по бутылкам.

Морковная настойка

Ингредиенты

2 стакана водки, $\frac{1}{2}$ стакана измельченной моркови (сушеной).

Способ приготовления

Морковь заливают водкой и настаивают 1 день. Затем сливают, процеживают и получают напиток красивого золотистого цвета.

Настойка из грецких орехов

Ингредиенты

2 стакана водки, 2 стакана ядер грецких орехов (незрелых), 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Незрелые ядра грецких орехов с тонкой кожурой измельчают, заливают водкой и настаивают в течение 3–4 недель.

Затем настойку сливают и процеживают. Перед употреблением в напиток добавляют мед.

Настойка из перегородок грецких орехов

Ингредиенты

1 л водки, 2 стакана перегородок грецких орехов, 2 столовые ложки меда, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Перегородки заливают водкой и настаивают 2–3 дня. Затем настойку сливают, процеживают и смешивают с медом, растворенным в воде.

Настойка из шиповника

Ингредиенты

1 л водки, 1 стакан цветков шиповника, $\frac{1}{2}$ стакана меда.

Способ приготовления

Цветки шиповника смешивают с медом, ставят на медленный огонь и нагревают в течение 30 минут. Затем медово-цветочную смесь охлаждают, процеживают и в течение 1 недели настаивают на водке.

Настойка из лепестков роз

Ингредиенты

1 л водки, 1 стакан розовых лепестков, 1 стакан сахара, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления

Варят сахарный сироп, заливают им лепестки роз и продолжают варить на медленном огне в течение 30 минут. Затем заливают водкой и настаивают 3 недели.

Готовую настойку процеживают и разливают по бутылкам.

Настойка из цветков акации

Ингредиенты

3 стакана водки, 1 стакан цветков акации (свежих), 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

У цветков удаляют зеленые чашелистики, пересыпают сахаром, накрывают полотенцем и выдерживают на холоде 1 день. Затем их перекладывают в дуршлаг, который опускают в миску с водой. Опуская и поднимая дуршлаг в воду, смывают настоящий на цветках акации сахар. Душистую воду с нерастворенным частично сахаром соединяют с водкой и перемешивают до полного его растворения. Готовую настойку процеживают и разливают по бутылкам.

Настойка из цветков лоха

Ингредиенты

1 л водки, 100 г цветков лоха, 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Цветки лоха заливают водкой и настаивают в течение 3–4 недель, после чего аккуратно сливают, процеживают и разливают по бутылкам. Перед употреблением смешивают с медом.

Настойка из листьев барбариса

Ингредиенты

1 л водки, 200 г листьев барбариса (сушеных).

Способ приготовления

Листья барбариса измельчают, заливают водкой и настаивают в плотно закупоренном сосуде при комнатной температуре.

Через 1 неделю настойку сливают, процеживают через ватно-марлевый или бумажный фильтр до тех пор, пока она не станет прозрачной (2–3 раза).

Эту настойку можно употреблять как алкогольный напиток (в небольшом количестве), а также как целебное средство при маточных кровотечениях (по 30 капель 3 раза в день в течение 2–3 недель).

Настойка из женьшеня

Ингредиенты

2 стакана водки, 1 корень женьшеня, 1 чайная ложка меда.

Способ приготовления

Небольшой корень женьшеня измельчают, заливают водкой и настаивают в течение 2–3 дней. Затем водку сливают и добавляют в нее мед. Оставшийся корень можно заливать водкой еще 2–3 раза.

Березовая настойка с прополисом

Ингредиенты

1 л водки, 1 стакан прополиса, 1 стакан березового сока.

Способ приготовления

Прополис измельчают, заливают водкой. Бутылку плотно укупоривают и встряхивают в течение 25–30 минут. Затем ее ставят в темное место на 3 дня. Ежедневно по нескольку раз бутылку встряхивают. Готовую настойку сливают, процеживают, смешивают с березовым соком и разливают по бутылкам.

Настойка из березовых почек

Ингредиенты

2 стакана водки, 2 столовые ложки березовых почек, 1 чайная ложка меда.

Способ приготовления

Березовые почки заливают водкой и настаивают в течение 10 дней при комнатной температуре в темном месте. Готовую настойку процеживают и разливают по бутылкам. Перед употреблением добавляют мед.

Настойка из кардамона

Ингредиенты

2 л водки, 2 столовые ложки кардамона, 200 г сахара.

Способ приготовления

Кардамон измельчают в фарфоровой ступке, заливают водкой и настаивают в тепле в течение 20 дней. Затем добавляют сахар. Когда он полностью растворится, напиток сливают и фильтруют.

Настойка из корня хрена

Ингредиенты

2 стакана водки, 4 столовые ложки измельченного корня хрена.

Способ приготовления

Корень хрена заливают водкой и настаивают в течение 2 дней (можно меньше). Готовую настойку сливают и процеживают.

Настойка из календулы и мяты

Ингредиенты

2 стакана водки, 2 столовые ложки календулы (сушеной), 2 столовые ложки перечной мяты (сушеной), 2 стакана воды, сахар.

Способ приготовления

Календулу и мяту заливают водой, доводят до кипения и варят на медленном огне в течение нескольких минут. Отвар фильтруют, остужают и добавляют в него сахар. Когда он полностью растворится, вливают водку и настаивают.

Полынная настойка

Ингредиенты

1 л водки, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки полыни, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Полынь заливают водкой и настаивают при комнатной температуре в течение 2 недель. Затем настойку сливают, процеживают, смешивают с сахаром и разливают по бутылкам. В итоге получается напиток, который при употреблении в небольшом количестве хорошо снимает нервное напряжение.

Анисовая настойка

Ингредиенты

2 л водки, 1 чайная ложка аниса обыкновенного, 0,25 чайной ложки тмина, 0,25 чайной ложки семян укропа, кориандр на кончике ножа, бадьян на кончике ножа.

Способ приготовления

Пряности заливают водкой и настаивают в течение 2–2,5 недели.

Затем настойку аккуратно сливают, процеживают, разливают по бутылкам и ставят в холодильник.

Настойка из корицы и гвоздики

Ингредиенты

1 л водки, 2 ¹/₂ столовой ложки корицы, 2 ¹/₂ столовой ложки гвоздики, сахар.

Способ приготовления

Гвоздику смешивают с корицей, добавляют 2 чайные ложки водки и толкут в ступке деревянным пестиком. Пряную массу заливают оставшейся водкой и настаивают в течение 20 дней в темном месте при комнатной температуре. Затем настойку процеживают и добавляют в нее сахар.

Боцманская настойка

Ингредиенты

2 стакана водки, 5 г семян шалфея, 5 г семян перечной мяты, 5 г семян калгана, 5 г семян имбиря.

Способ приготовления

Семена заливают водкой и настаивают в течение 1 месяца. Затем настойку сливают и процеживают.

Жгучая настойка

Ингредиенты

2 стакана водки, 6 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 стручок острого красного перца, 1 лавровый лист.

Способ приготовления

Зубчики чеснока измельчают, вместе с перцем и лавровым листом заливают водкой, плотно укупоривают и настаивают в течение 20 дней. Затем настойку сливают, процеживают, добавляют лимонный сок и ставят в холодильник на хранение.

Полярная настойка

Ингредиенты

1 л водки, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки можжевельных ягод, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки семян укропа, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки измельченного корня хрена, $\frac{1}{2}$ чайной ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Все ингредиенты заливают водкой и настаивают в теплом месте в течение 2 недель. Бутыль с содержимым ежедневно встряхивают. После этого настойку сливают и процеживают. Напиток получается очень крепким и острым.

Целебная настойка с прополисом

Ингредиенты

2 стакана водки, 10 г прополиса, 6 черносливы (без косточек), 1 чайная ложка липового цвета, 1 чайная ложка донника, 1 чайная ложка чабреца, 1 чайная ложка мяты.

Способ приготовления

Чернослив измельчают, смешивают с растительным сырьем, заливают водкой и настаивают в темном месте в течение 2 месяцев. Затем настойку сливают, процеживают и добавляют в нее прополис. Бутылку плотно укупоривают и настаивают в темном помещении в течение 1 месяца.

Южная настойка

Ингредиенты

3 л водки, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки кардамона, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки калгана, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки имбиря, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки гвоздики, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки корицы, 1 $\frac{1}{2}$ –2 столовые ложки аниса.

Способ приготовления

Пряности заливают водкой и настаивают в течение 3–4 недель, а затем готовую настойку сливают и процеживают.

Тонизирующая настойка

Ингредиенты

2 стакана водки, по 1/2 г семян сельдерея, тмина и аниса, по 1 г цветков бузины, душистого горошка, гвоздики, черного молотого перца, тертого мускатного ореха, кардамона, зверобоя, по 2 г корицы, лепестков роз, имбиря, черного чая, кофе, по 3 г перегорошок грецкого ореха, эстрагона, чабреца, по 4 г кинзы, семян петрушки и семян укропа, по 2 мл мятных капель, ромовой, вишневой, грушевой, сливовой и барбарисовой эссенции, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Все ингредиенты, кроме сахара и водки, смешивают и доводят до кипения на медленном огне. Затем снимают с плиты, дают остыть и процеживают. Отвар заливают водкой и добавляют сахар.

После его растворения разливают по бутылкам, плотно укупоривают и оставляют для созревания на 3–4 месяца.

В результате получают очень эффективный тонизирующий напиток со сложным фруктово-травяным ароматом.

Душистая настойка

Ингредиенты

1 л водки, 4–5 листочков мяты, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка липового цвета, 6 ягод калины, 6 ягод можжевельника, 1–2 веточки руты, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка душистого перца.

Способ приготовления

Все растительные ингредиенты смешивают, заливают водкой и настаивают 1 неделю. После этого аккуратно процеживают и разливают по бутылкам.

Можжевеловая настойка с чесноком

Ингредиенты

2 стакана водки, 6 ягод можжевельника, 1 столовая ложка чесночного сока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сушеные или свежие ягоды можжевельника смешивают с остальными ингредиентами, заливают водкой и настаивают в течение 1 суток. Готовую настойку процеживают и разливают по бутылкам.

Перцовка

Ингредиенты

1 л водки, 3 столовые ложки черного молотого перца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Водку настаивают на перце в теплом месте в течение 2 недель. Затем процеживают и разводят сахарным сиропом.

Переливают в бутыл, не доливая до горлышка, плотно закупоривают и на 4–6 недель ставят в теплое место. Затем сливают с осадка и разливают по бутылкам.

Ингредиенты

Ерофеич

1 л водки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки душицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки зверобоя, $\frac{1}{2}$ чайной ложки любистока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки шалфея, $\frac{1}{2}$ чайной ложки полыни, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелиссы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тысячелистника, 1 чайной ложки чабреца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки листьев земляники (молодых), $\frac{1}{2}$ чайной ложки листьев яблони (молодых), $\frac{1}{2}$ чайной ложки листьев груши (молодых), 1 чайной ложки цветков боярышника, $\frac{1}{2}$ г кардамона, $\frac{1}{2}$ г аниса.

Способ приготовления

Все растительные ингредиенты измельчают и заливают водкой. Через 2–3 месяца настойку сливают, процеживают через ватно-марлевый фильтр и разливают по бутылкам. Эта настойка хорошо тонизирует и снимает нервное напряжение.

Спотыкач

Рецепт 1

Ингредиенты

1 л водки, 1/2 столовой ложки корицы, 1 столовая ложка тертого мускатного ореха, 1 столовая ложка ванилина, 2 стакана сахара.

Способ приготовления

Корицу, тертый мускатный орех и ванилин смешивают, заливают водкой и настаивают в течение 2 недель. Затем настойку сливают, процеживают, добавляют сахар, ставят на огонь, доводят до кипения и охлаждают, после чего разливают по бутылкам.

Рецепт 2

Ингредиенты

3 стакана водки, 1/2 кг ядер грецких орехов (незрелых), 1/2 стакана сахара, 20 вишневых косточек, 3 гвоздички, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Орехи разрезают на четвертинки, заливают водкой и настаивают на солнце в течение 1 месяца. Затем настойку сцеживают, добавляют сахар, вишневые косточки, корицу, гвоздику и выдерживают до тех пор, пока сахар полностью не растворится (примерно 1 неделю).

Готовую настойку еще раз процеживают и разливают по бутылкам.

Рецепт 3

Ингредиенты

2 стакана водки, 6 столовых ложек молотого кофе, 2 стакана сахара, 6 стаканов воды.

Способ приготовления

Кофе заливают водой и настаивают 1 день. Настой сцеживают, добавляют сахар, ставят на огонь и на медленном огне доводят почти до кипения.

Сироп снимают с огня, вливают в него тонкой струйкой водку, снова ставят на плиту и варят на медленном огне до тех пор, пока не пойдет пар. После этого напиток снимают с плиты, дают ему остыть и разливают по бутылкам.

Спотыкач из черной смородины

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 4 стакана водки, 3 $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Способ приготовления

Смородину без плодоножек толкут в эмалированной емкости деревянным пестом, затем с помощью полотняного мешка отделяют сок. Сахар заливают холодной водой и варят из него густой сироп. В горячий сироп выливают сок и доводят его до кипения.

Затем снимают с огня, смешивают с водкой, ставят на медленный огонь и нагревают (но не кипятят), непрерывно помешивая, до тех пор, пока сок не загустеет. Готовый спотыкач снимают с огня, остужают, разливают по бутылкам, укупоривают и помещают на хранение в сухое прохладное помещение.

Приложение

Таблица 1

Примерный выход сока (без воды) из 10 кг сырья

Плоды и ягоды	Выход чистого сока, л
Виноград	6
Вишня	6,5
Груши	5–6
Земляника	6,5
Клюква	7,2
Крыжовник	6,8
Малина	6
Рябина	5
Слива	5,8
Смородина белая и красная	7
Смородина черная	6,3
Черника	7
Яблоки	5–6

Таблица 2

Химический состав плодов и ягод

Плоды и ягоды	Вода, % от сырой массы	Сахар, % от сырой массы	Кислоты, % от сырой массы	Пектиновые вещества, % от сырой массы	Дубильные вещества, % от сырой массы
Абрикосы	83–87	4,5–23	0,2–2,5	0,4–1,2	0,02–0,1
Айва	78–88	5–12,62	0,8–1,8	0,7–1,9	0,42–0,66
Алыча	87–89	4,5–6,1	3–3,9	0,3–0,6	0,02–0,028
Брусника	82–87	6,1–8	1,9–2,5	0,2–0,3	0,17–0,33
Вишня	77–87	8,4–14,5	0,9–2,3	0,4–0,6	0,13–0,34

Окончание табл. 2

Плоды и ягоды	Вода, % от сырой массы	Сахар, % от сырой массы	Кислоты, % от сырой массы	Пектиновые вещества, % от сырой массы	Дубильные вещества, % от сырой массы
Груши	83–85	7,4–16	0,1–1,4	0,3–0,8	0,02–0,12
Земляника	89–92	5,1–9,1	0,8–2	0,9–1,6	0,12–0,41
Кизил	82–86	7,1–10,4	2–3	0,6–0,9	0,5–0,7
Клюква	88–90	2–6	2–3,5	0,4–1,3	—
Крыжовник	84–89	8,7–9,5	2,1–2,3	0,6–1,6	0,12–0,2
Малина	84–86	4,6–10	1,2–2	0,5–0,9	0,13–5,3
Облепиха	74–82	2,4–5	1,4–3,8	0,3–0,5	0,02–0,12
Рябина	52–81	5–13	1,5–3	0,4–0,6	0,2–1,2
Слива	79–86	8,7–15,6	0,4–1,5	0,6–2	0,05–0,24
Смородина черная	76–88	5–11	2,3–3,5	1–2,5	0,33–0,42
Терн	88–90	7–8,3	1,8–2,5	0,9–1,5	0,9–1,7
Черешня	74–85	9,9–17	0,5–1	0,2–0,3	0,03–0,21
Черника	84–88	5–8	1–1,3	0,4–0,7	0,2–0,4
Яблоки	83–85	7,4–16	0,1–1,4	0,3–0,8	0,02–0,12

Таблица 3

Определение содержания спирта в вине по удельному весу

Удельный вес смеси спирта с водой при 15°	Содержание спирта в 100 мл вина	
	% весовых, г	% объемных, °
0,999	0,53	0,67
0,998	16	1,34

Окончание табл. 3

Удельный вес смеси спирта с водой при 15°	Содержание спирта в 100 мл вина	
	% весовых, г	% объемных, °
0,997	1,6	22
0,996	2,16	2,72
0,995	2,42	3,42
0,994	3,29	4,14
0,993	3,87	4,88
0,992	4,47	5,63
0,991	5,6	6,4
0,99	5,7	7,18
0,989	6,34	7,99
0,988	6,99	8,81
0,987	7,66	9,66
0,986	8,35	10,52
0,985	9,06	11,41
0,984	9,84	12,32
0,983	10,72	13,25
0,982	11,27	14,2
0,981	12,3	15,16
0,98	12,81	16,14
0,979	13,6	17,14
0,978	14,39	18,14
0,977	15,19	19,14
0,976	15,19	20,15
0,975	16,79	21,16
0,974	17,58	22,16
0,973	18,37	23,14
0,972	19,14	24,12

Таблица 4

Химический состав некоторых сортов винограда

Сорт	Содержание сахара, %	Содержание кислоты, г/л	Для какого вина использовать
Алиготе	18–21	7–10	Столовое
Белый круглый	16–17,2	7–8	Столовое
Баян ширей	16,8–19	7,2–8,5	Столовое
Буланный	17–21	4–7	Столовое
Гарс Левелю	26–28	5–6,5	Десертное
Каберне	23–27	5,5–7,2	Десертное
Красностоп золотовский	23–25	5–6,5	Столовое
Красностоп золотой	23–30	8–10	Десертное
Мускат белый	25–29	5,2–8,5	Десертное
Мускат венгерский	25–27	4–7	Десертное
Мускат розовый	25–29	6,5–9	Десертное
Саперави	23–25	8–10	Столовое
Сибирьковский	17–2	6,8–7,9	Столовое
Сильванер	19–21	7,5–9,5	Столовое
Совиньон	25–30	6–8	Десертное
Цимлянский	25–27	4,5–7	Десертное

Таблица 5

Оптимальные показатели сахаристости и кислотности винограда для изготовления различных видов вина

Тип вина	Сахаристость, %	Кислотность, %
Столовое белое	16–18	7–9
Столовое красное	17–19	7–8
Десертное	21–22 и более	6–7
Полусладкое	22–23 и более	7–8

Таблица 6

Количество сахара и воды, добавляемых к 1 л натурального сока для получения десертного вина с 16 % об. спирта и 0,8 % кислоты

Культура	До брожения		В процессе брожения		
	Вода (с учетом добавлен- ной ранее), мл	Сахар, г	Сахар на 4-й день, г	Сахар на 7-й день, г	Сахар на 10-й день, г
Яблоки	100	150	30	30	20
Ранетки, китайки	640	260	40	40	40
Рябина черно- плодная	400	230	40	40	40
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60
Смородина черная	2200	630	100	100	100
Смородина белая и красная	1450	490	70	70	70
Клюква	2160	680	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Земляника	500	280	40	40	40
Вишня сладких сортов	430	230	30	30	30
Вишня	740	300	50	50	50
Облепиха	1630	510	100	100	100

Таблица 7

Количество сахара и воды, добавляемых к 1 л натурального сока для получения десертного вина с 16 % об. спирта и 0,9 % кислоты

Культура	До брожения		В процессе брожения			
	Вода (с учетом добав- ленной ранее), мл	Са- хар, г	Са- хар на 4-й день, г	Са- хар на 7-й день, г	Са- хар на 10-й день, г	Предпо- лагаемый выход вина из 1 л сока, л
Яблоки	—	100	30	30	20	1,1
Ранетки, китайки	500	200	50	50	50	1,6
Рябина черно- плодная	300	100	40	40	40	1,4
Крыжов- ник	1200	400	80	70	70	2,5
Малина	500	230	60	60	60	1,8
Смо- родина черная	1800	580	90	90	90	3,3
Смо- родина белая и красная	1200	490	60	50	50	2,5
Земля- ника	330	260	40	40	40	1,5
Вишня сладких сортов	270	160	40	40	40	1,4
Вишня	500	240	50	50	50	1,8

Таблица 8

Характеристика натуральных плодово-ягодных вин

Название вин	Спирт, % об.	Сахар, г/л	Кислотность, г/л
<i>Столовые</i>			
Сухие	11–12	3	6–9
Полусухие	11–12	30	6–9
Полусладкие	11–12	50–80	6–9
<i>Некрепленные</i>			
<i>Крепкие</i>	14–16	50–100	5–9
Сладкие	14–16	100–160	5–9
Ликерные	14–16	200–250	5–9
Медовые	14–16	250–300	5–9
Ароматизированные	14–16	100–160	5–9
<i>Шипучие</i>			
Сухие	12	43	6–9
Полусухие	11–12	30	6–9
Полусладкие	11–12	50–80	6–9

Таблица 9

Рецептура белых, розовых и красных столовых вин

Вино	Сок	Содержание сока, %	Количество сока на 10 л вина, л	Добавки	
				Вода, л	Сахар, кг
Белое	Яблочный	90	7,2	1,3	1,2
	Рябиновый	100	0,8	—	—

Окончание табл. 9

Вино	Сок	Содержание сока, %	Количество сока на 10 л вина, л	Добавки	
				Вода, л	Сахар, кг
	Яблочный	100	9,2	—	1,3
	Из белой смородины	100	3,1	6,1	1,4
	Крыжовниковый	100	5	4,2	1,3
	Яблочный	70	4,9	—	—
	Малиновый	20	1,4	2,2	1,2
	Рябиновый	10	0,7	—	—
Розовое	Из белой смородины	80	4	4	1,3
	Малиновый	20	1,2		
	Крыжовниковый	80	4	4,3	1,3
	Малиновый	20	1		
	Яблочный	60	4,2	—	—
	Вишневый	30	2,1	2,2	1,3
Красное	Рябиновый	10	0,7		
	Вишневый	100	5	4,2	1,2
	Черносмородиновый	100	3,5	5,5	1,8
	Красно-смородиновый	100	4	5	1,7

Таблица 10

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
<i>Яблочно-рябиновое розовое</i>				
5 частей яблочного сока (кислотность 0,3 %, сахар 18 %), л	6	6,5	6,6	6,6
2 части сока красной (кислотность 2,3 %, сахар 5 %), л	2,4	2,3	2,4	2,5
Сахар, кг	0,7	1	1,7	1,6
Вода, л	1,2	0,6	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	10	5
Танин, г	—	—	5	10
<i>Яблочно-рябиновое светлое</i>				
9 частей яблочного сока из яблок осенних сортов (кислотность 0,8 %, сахар 11 %), л	6	7	8	8
1 часть сока красной рябины (кислотность 2,3 %, сахар 5 %), л	0,7	0,8	0,9	1
Сахар, кг	1	1,4	1,8	1,6
Вода, л	2,7	1,3	—	—

Продолжение табл. 10

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Лимонная кислота, г	—	—	20	15
Танин, г	—	—	5	10
<i>Грушево-клюквенное</i>				
4 части грушевого сока (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	6	6,8	7,9	7,1
1 часть клюквенного сока (кислотность 3 %, сахар 3 %), л	1,5	1,7	1,8	1,9
Сахар, кг	1,2	1,6	2	1,8
Вода, л	1,8	0,5	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	10	15
Танин, г	—	—	5	10
<i>Грушево-рябиновое</i>				
5 частей грушевого сока (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	5	6	6,4	6,5
2 части сока красной рябины (кислотность 2,3 %, сахар 5 %), л	2	2,4	2,5	2,6
Сахар, кг	1,2	1,6	2	1,8

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Вода, л	2,3	0,6	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	10	15
Танин, г	—	—	5	10
<i>Грушево-брусничное</i>				
2 части грушевого сока (кислотность 0,4%, сахар 9%), л	5,4	5,8	6	6
1 часть брусничного сока (кислотность 1,8%, сахар 7%), л	2,7	2,9	3	3
Сахар, кг	1,1	1,5	1,9	1,8
Вода, л	0,8	0,3	—	—
Лимонная кислота, г	—	5	15	20
Танин, г	—	—	5	8
<i>Грушево-крыжовниковое</i>				
2 части грушевого сока (кислотность 0,5%, сахар 9%), л	5,4	5,8	6,2	6,2
1 часть сока крыжовника (кислотность 1,6%, сахар 9%), л	2,7	2,9	3,1	3,1
Сахар, кг	1	1,4	1,8	1,7
Вода, л	1,3	0,5	—	—

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Лимонная кислота, г	—	10	15	20
Танин, г	—	—	5	7
<i>Сливово-яблочное</i>				
4 части сока желтой сливы (кислотность 0,7 %, сахар 11 %), л	—	6,6	7	—
1 часть сока лесных яблок и падалницы (кислотность 1,4 %, сахар 6 %), л	—	1,8	2	—
Сахар, кг	—	1,4	1,8	—
Вода, л	—	0,8	—	—
Танин, г	—	—	5	—
<i>Яблочно-крыжовниковое</i>				
3 части яблочного сока из яблок летних сортов (кислотность 0,8 %, сахар 9 %), л	5,2	5,7	5,5	5,6
2 части сока крыжовника (кислотность 1,6 %, сахар 9 %), л	3,2	3,4	3,3	3,3
Сахар, кг	1	1,4	2	1,8
<i>Сливово-грушевое</i>				
4 части сливового сока (кислотность 1,2 %, сахар 9 %), л	—	6,6	6,9	—

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
1 часть грушевого сока (кислотность 0,4 %, сахар 10 %), л	—	2	1,9	—
Сахар, кг	—	1,4	2	—
Вода, л	—	0,6	—	—
Танин, г	—	—	5	—
<i>Сливово-аличевое</i>				
4 части сливового сока (кислотность 0,8 %, сахар 10 %), л	—	7,2	7	—
1 часть сока алычи (кислотность 1,2 %, сахар 9 %), л	—	2	2	—
Сахар, кг	—	1,3	1,7	—
Вода, л	—	0,2	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	5	—
Танин, г	—	—	5	—
<i>Алычово-яблочное</i>				
4 части сока алычи (кислотность 1,2 %, сахар 9 %), л	5,5	7	7,2	—
1 часть яблочного сока (кислотность 0,3 %, сахар 16 %), л	1,5	2	1,8	—
Сахар, кг	1	1,4	2	—

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Вода, л	2	0,1	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	5	—
Танин, г	—	—	4	—
<i>Малиново-клюквенное</i>				
5 частей малинового сока (кислотность 1,2 %, сахар 7 %), л	—	5	7,3	—
1 часть клюквенного сока (кислотность 3,3 %, сахар 3 %), л	—	1	1,4	—
Сахар, кг	—	1,9	2,1	—
Вода, л	—	2,8	—	—
<i>Черешневое белое</i>				
3 части сока желтой черешни (кислотность 0,35 %, сахар 10 %), л	—	5,4	5,5	—
2 части сока белой смородины (кислотность 2,1 %, сахар 7,3 %), л	—	3,6	3,6	—
Сахар, кг	—	1,4	1,8	—
Вода, л	—	0,2	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	5	—

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Танин, г	—	—	5	—
<i>Вино из белой смородины и крыжовника белое</i>				
2 части сока белой смородины (кислотность 2,1 %, сахар 7,3 %), л	4	4,4	5,2	5,2
1 часть сока крыжовника (кислотность 1,5 %, сахар 9 %), л	2	2,2	2,6	2,7
Сахар, кг	1,3	1,7	2	1,8
Вода, л	3,2	2,4	1	1
<i>Вино из белой и черной смородины розовое</i>				
4 части сока белой смородины (кислотность 2,1 %, сахар 7,3 %), л	4	4,4	5,2	5,2
2 части сока черной смородины (кислотность 2,4 %, сахар 9 %), л	1	2,2	2,6	2,7
Сахар, кг	1,3	1,7	2,1	1,9
Вода, л	3,2	2,4	1	1
<i>Вино из красной смородины и крыжовника розовое</i>				

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
2 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	4	4,4	5,2	5,2
1 часть сока крыжовника (кислотность 1,5 %, сахар 9 %), л	2	2,2	2,6	2,7
Сахар, кг	1,3	1,7	2,1	1,9
Вода, л	3,2	2,4	1	1
<i>Вино из красной и черной смородины</i>				
2 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	3,4	3,8	4,6	4,8
1 часть сока смородины (кислотность 2,4 %, сахар 9 %), л	1,7	1,9	2,3	2,5
Сахар, кг	1,2	1,8	2,2	2
Вода, л	4,2	3,2	1,8	1,5
<i>Вино из черной и красной смородины</i>				
4 части сока черной смородины (кислотность 2,4 %, сахар 9 %), л	3,2	3,6	4,8	5,6
1 часть сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	0,8	0,9	1,2	1,4

Продолжение табл. 10

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Сахар, кг	1,2	1,8	2,2	2
Вода, л	5,3	4,4	2,7	1,8
<i>Вино из черной и белой смородины</i>				
4 части сока черной смородины (кислотность 2,4 %, сахар 9 %), л	3,2	4	4,8	5,6
1 часть сока смородины (кислотность 2,1 %, сахар 7,3 %), л	0,8	1	1,2	1,4
Сахар, кг	1,2	1,7	2,2	1,8
Вода, л	5,3	4	2,7	1,9
<i>Вино из красной смородины и яблок</i>				
3 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	3,6	4,2	5,1	5,4
2 части яблочного сока из яблок летних сортов (кислотность 0,8 %, сахар 9 %), л	2,4	2,8	3,4	3,6
Сахар, кг	1,3	1,7	2	1,8
Вода, л	3,2	2	0,3	—
<i>Вино из красной смородины и малины</i>				

Продолжение табл. 10

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
4 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	4	4,8	5,6	6,4
1 часть малинового сока (кислотность 1,2 %, сахар 7,5 %), л	1	1,2	1,4	1,6
Сахар, кг	41,4	1,8	2,2	2
Вода, л	4,2	3	1,7	0,8
Танин, г	—	—	5	5
<i>Смородинно-вишневое красное</i>				
1 часть сока черной смородины (кислотность 2,4 %, сахар 9 %), л	—	0,9	1	1,2
4 части сока смородины (кислотность 2,1 %, сахар 9 %), л	—	3,6	4	4,4
3 части вишневого сока (кислотность 0,3 %, сахар 12 %), л	—	2,7	3	3,6
Сахар, кг	—	1,5	1,9	1,6
Вода, л	—	1,9	0,8	—
<i>Вино из голубики и черной смородины</i>				
3 части сока голубики (кислотность 0,9 %, сахар 5 %), л	—	4,5	4,8	5,4
2 части сока черной смородины (кислотность 2,4 %, сахар 9 %), л	—	3	3,2	3,6

Продолжение табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Сахар, кг	—	1,7	2,2	—
Вода, л	—	1,5	0,7	—
<i>Вино из малины, яблок и красной смородины</i>				
2 части малинового сока (кислотность 1,2 %, сахар 7,3 %), л	3	3,4	3,6	3,6
2 части яблочного сока (кислотность 0,3 %, сахар 12 %), л	3	3,4	3,5	3,6
1 часть сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	1,5	1,7	1,8	1,9
Сахар, кг	1	1,5	1,9	1,7
Вода, л	1,9	0,6	—	—
<i>Вино из красной смородины и черники</i>				
4 части сока смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	6	6,4	6,8	7
1 часть черничного сока (кислотность 0,7 %, сахар 5 %), л	4,5	1,6	1,9	1,8
Сахар, кг	1,2	1,7	2,2	2
Вода, л	1,9	1	—	—

Окончание табл. 10

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
<i>Плодово-ягодное белое</i>				
6 частей яблочного сока (кислотность 0,9 %, сахар 8 %), л	—	5,2	5,4	5,6
1 часть грушевого сока (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	—	1	1	0,9
1 часть брусничного сока (кислотность 1,7 %, сахар 7 %), л	—	0,9	0,8	0,9
1 часть сливового сока (кислотность 1,1 %, сахар 10 %), л	—	0,9	0,8	0,9
1 часть сока голубики (кислотность 1,7 %, сахар 8 %), л	—	0,9	1	0,8
Сахар, кг	—	1,5	2	1,8
Вода, л	—	0,3	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	6	10

Таблица 11

Выход спирта из 1 кг сырья

Вид сырья	Выход спирта, л
Крахмал	0,72
Рис	0,59
Сахар	0,51
Гречиха	0,47
Пшеница	0,43
Овес	0,36
Рожь	0,41
Пшено	0,41
Горох	0,4
Ячмень	0,34
Картофель	0,11–0,18
Виноград	0,9–0,14
Сахарная свекла	0,08–0,12
Груши	0,07
Яблоки	0,06
Вишня	0,05